

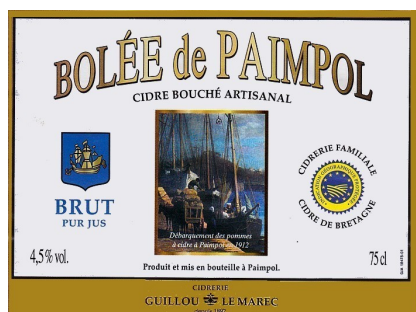
L'association Bevañ e Plounez remercie vivement Yves et Alain Le Marec, anciens directeurs de la cidrerie Guillou-Le Marec, de l'avoir autorisée à reproduire en première partie de cet article une brève histoire du cidre qu'ils avaient rédigée pour une autre occasion et qui était restée inédit.

Depuis 2021, les rênes de l'entreprise sont tenues par Gaëtan et Anne-Sophie, les enfants de Yves.

La meilleure façon de faire connaissance avec l'histoire et l'actualité de cette entreprise familiale est de consulter son site internet et de visiter le Musée et la boutique installés sur la zone artisanale de Guerland, rue Mendès-France dans le quartier de Plounez.

« POUR UN P'TIT COUP DE CIDRE À BOIRE, POUR UNE BOLÉE OU UN PLEIN BOL » L'ÉLOGE DU CIDRE

La « Bolée de Paimpol » est le joli nom donné par son producteur -l'entreprise Guillou-Le Marec- à ce cidre bouché prisé aussi bien des Paimpolais que des visiteurs, vacanciers, touristes et autres « festivaliers » du Chant de Marin. Il y a longtemps, d'ailleurs, que Paimpol, la bolée et le festival ont rapproché leur célébrité respective pour les nouer en une renommée commune.



« Cidre de Paimpol », « bolée de Paimpol, certes, mais cidre produit à Guerland, c'est à dire, en terre plounézienne, là où est établie depuis 1977 la cidrerie Guillou Le Marec, partenaire officiel des Chants de Marins et « sponsor » de notre association *Bevañ e Plounez*. Le nom de *GUERLAND* est rappelé par l'étiquette *KER LANN* d'un des produits de la maison.

Quand revient l'automne, c'est par dizaines de tonnes que des pommes ramassées dans les vergers des alentours sont déposées sur le site de la cidrerie. Tout au long de l'année, sortiront des citernes des centaines d'hectolitres de cidre dont cette fameuse « Bolée de Paimpol », qui dépassera les bornes (paimpolaises) pour désaltérer, n'hésitons pas à le dire, « Urbi et Orbi ».



Le cidre a une longue histoire que connaissent bien les deux frères Yves et Alain Le Marec. A notre demande, ils ont accepté d'en retracer les grandes lignes. Après nous avoir emmenés loin sur une carte du monde et loin dans le passé, ils en arrivent tout naturellement à la société dont ils viennent de laisser les rênes aux enfants de Yves, Gaëtan et Anne-Sophie. Ce sera le sujet du premier chapitre.

Puis dans une deuxième partie, nous écouterons ce que localement le cidre a pu engendrer comme récits, légendes, dictons, histoires (plus ou moins drôles). Ce sera un pêle-mêle à la façon des échanges spontanés qui peuvent se produire quand, une bolée à la main, on s'écoute les uns les autres, avec une oreille indulgente, complice, amusée, compatissante ou, ça peut arriver, choquée !

I.- BREVE HISTOIRE DU CIDRE

par Yves et Alain Le Marec

1) L'ORIGINE DU CIDRE

Le pommier aurait pour origine le Caucase ou l'Asie-Mineure et aurait été introduit en Gaule par les Basques. Au 6ème siècle, les navigateurs dieppois qui chargeaient du sel au Pays Basque français et espagnol pour le ramener en Normandie, auraient chargé des pommiers de ces régions.

Nous retrouvons la culture du pommier à cidre aux 11ème et 12ème siècles en Bretagne, surtout dans les monastères ; ce sont donc les moines qui développèrent la production et le greffage du pommier à cidre.

Ce savoir se multiplia dans les vergers des châteaux et manoirs de villages ; la science du pressurage de la pomme se développe, qui, après fermentation, produira la boisson de pommes qui deviendra le cidre.

La consommation se généralisera sur le quart nord-ouest de la France avec une consommation plus importante dans les grandes villes.

Les années 1850 à 1920 seront l'apogée avec une consommation de près de 16 millions d'hectolitres de cidre en 1920.

**Le fondateur de la maison : Joseph Guillou
avec son épouse et ses deux enfants.
(collection maison Guillou Le Marec)**



La fin de la guerre 14-18 sonne le déclin de cette forte consommation par l'octroi de vin dans les tranchées et donc ensuite l'importation de vins d'Algérie et une grosse production de bières dans les régions.

De nombreuses cidreries vont fermer jusqu'en 1950.

2) LE CIDRE EN BRETAGNE

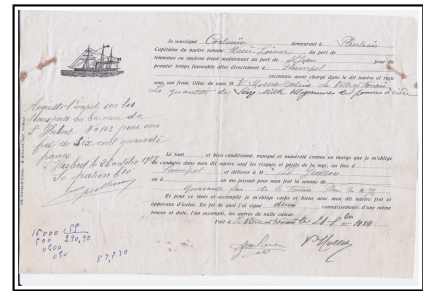
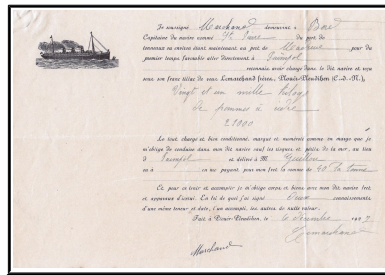
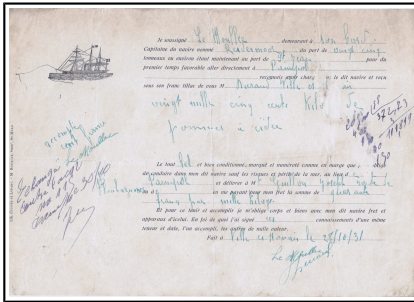
À partir de 1850, l'Ille et Vilaine sera le plus important producteur de cidre en France, surtout sur le bassin de Rennes.

En Côtes d'Armor, on produit sur la vallée de la Rance, la zone de Saint-Brieuc à Plestin les-Grèves, Plélo, Goudelin et Plufur.

En Morbihan, la région de Lorient et en Finistère, la Cornouaille.

À Paimpol, les vergers à cidre seront peu importants, ne servant qu'à la production familiale, car de nombreuses familles ont leur propre pressoir.

Les cidriers professionnels locaux s'approvisionnent en pommes sur Pleudihen et Plouer sur Rance et dans le bassin de Rennes. Le transport se faisait par bateaux (la « cale aux pommes » à Paimpol) , par wagon et par camion.



Trois des bateaux qui fournissaient la maison Guillou en pommes de la Rance

- **Redermoor**, capitaine Le Moulec - voyage du Port Saint Jean (la Ville-es- Nonais, I. & V.) à Paimpol avec 20500 kg de pommes pour 40 f par 1000 kilos, livrées par M. Durand - le 28 octobre 1931

- **Saint-Pierre**, capitaine Marchand - voyage de Mordreux à Paimpol avec 21000 kilos pour 40 f la tonne, livrées par MM Lemarchand frères de Plouër sur Rance- le 6 décembre 1927

- **Marie-Louise**, capitaine Corlouer de Pleubian – voyage du Port-Saint Jean à Paimpol avec 16000 kg de pommes pour 40f la tonne, livrées par Mme Vve Molley Galène de la Ville-ès- Nonais - le 21 octobre 1929

Dès 1950, le canton de Paimpol comptait une dizaine de cidreries :

On connaît la cidrerie Jean Le Calvez à Beauport, Guillou au Champ de Foire, Pierre Chapalain à Tournebride, Pouhaër près de la mairie, Boclé Avenue de la Gare ou Merienne, route de Kerity, etc.

La plupart avaient aussi une autre activité, souvent de vins et de spiritueux, bières et autres limonades [et même épicerie].

3) SITUATION DU VERGER À CE JOUR

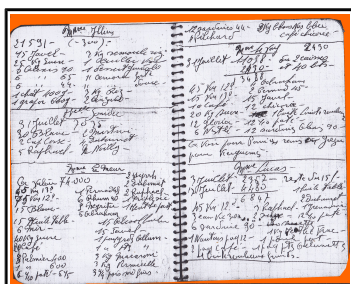
Beaucoup de plantations de vergers ont été faites entre 1900 et 1920.

Il faut savoir que, outre la production du cidre, on en distillait une énorme quantité.

Ainsi on produisait de l'alcool qui, par évaporation, servait au séchage de la poudre à munitions : les distilleries étaient donc liées par contrat à l'État, et cet important marché a perduré jusqu'en 1953 ! après cette date, un arrachage massif de vergers de pommiers à cidre a eu lieu.

Beaucoup de ces pommiers étaient d'ailleurs destinés à produire de forts degrés d'alcool, et donc pas un cidre de qualité.

Avec le vieillissement de ces vergers, une part importante de ces pommes se sont retrouvées dans des fabrications de cidre de grande consommation avec une moindre qualité, ce qui produira un déclin progressif des ventes jusqu'en 1980.



Pendant de nombreuses années, la maison Guillou Le Marec va continuer d'approvisionner un vaste réseau de petits commerces tout autour de Paimpol et de Lézardrieux, mais surtout en épicerie et boissons diverses. Ci contre, les commandes de cinq commerçantes de Plounez en 1953 : Mme Illien, Mlle Gonidec, Mme Lemeur, Mme Le Vay, Mme Lucas. (archives maison Guillou-Le Marec)

Dès 1975, une étude avait été lancée avec le concours de la Région Bretagne et les cidriers pour le renouvellement global du Verger.

Les pommiers ne seront plus de grands arbres de plein champ, mais des « basses tiges », plantés en haies fruitières.

Quatre variétés bretonnes seront alors préconisées pour composer le cidre : pommes douces 40 %, pommes douces-aères 40 % pommes acidulées 15 % et pommes aigres 5 % de façon à élaborer un cidre bien équilibré.

La plantation de nouveaux vergers seront donc en contrat avec les Cidreries, de façon à réguler le marché pour établir un prix à la tonne convenable.

Les nouveaux vergers seront plantés à hauteur de 500 à 600 arbres à l'hectare pour un rendement de 20 à 30 tonnes de pommes à l'hectare.

4) LA FABRICATION DU CIDRE AUJOURD'HUI

Pour garantir la qualité des cidres produits par les nouveaux vergers, il a fallu s'adapter à de nouveaux procédés de transformation de la pomme :

On a abandonné les broyeurs à pommes en acier, les presses hydrauliques à claies à toile et le stockage en fûts de châtaigniers ou de chênes.

Désormais, les pommes sont lavées et triées.

Les broyeurs à pommes seront des râpes en inox et les pommes sont finement râpées pour un rendement supérieur .

Les presses sont automatisées, en inox avec des rendements jusqu'à 800 litres à la tonne.

Le stockage se fait en citernes en fibre de verre ou inox, faciles à nettoyer.

Le cidre étant à l'abri de l'air gardera ses arômes et sera beaucoup plus stable.

Enfin les cuves sont réfrigérées à + 6 degrés.

Toutes ces améliorations, très coûteuses, ont permis le renouveau de la consommation de cidre.

5) LE MARCHE DU CIDRE AUJOURD'HUI

La profession de cidrier est rassemblée dans le Syndicat National des Artisans et Industriels Cidriers de France.

Si, en 1920, le marché était d'environ 16 millions d'hectolitres, aujourd'hui, il se situe à 1 million d'hectolitres, donc 16 fois moins. En 100 ans.

Cela représente une consommation de 1 litre et demi... par an et par habitant, contre 46 litres de vin et 35 litres de bière.

Si c'est toujours le grand quart nord-ouest qui consomme du cidre, la consommation reste donc négligeable dans les autres régions.

La mobilisation des cidriers et les efforts faits par l'Interprofession n'a pas changé les choses.

La diversification en cidres brut, doux et bio, puis l'évolution actuelle des contenants en bouteilles de type champagne (75 cl) , les packs de 3 bouteilles de 33 cl et la présentation particulièrement soignée de l'étiquetage devraient progressivement relancer les ventes en France, puis peut-être sur l'Europe !

En conclusion, le cidre est une boisson difficile à fabriquer, facile à boire, saine, mais mal connue.

Anne-Sophie et Gaëtan devant leurs nouveaux produits comme le cidre blanc et le cidre houblonné
(photo La Presse d'Armor)



Compléments de lecture :

* Le site internet de la cidrerie Guillou Le Marec : <http://www.cidre-paimpol.com>

* *Un siècle de cidre en Goëlo*, dossier consacré à la cidrerie Guillou Le Marec par Annick Guillemot dans La Presse d'Armor du 18 octobre 2006

* Ar Men , N° 41 *Le cidre en Goëlo, une tradition pur jus* – Yves Le Goas

II.- HISTOIRES BREVES

1) Légendes sur l'apparition du cidre

Savez-vous comment le bon cidre est apparu en Bretagne? On le doit à Saint Magloire, un bon vieux saint celtique des bords de la Rance. Voici pourquoi :

Autrefois et pendant longtemps, paraît-il, les Bretons ne burent que de l'eau et du lait (parfois du vin) et une mauvaise piquette qui réclamait un certain courage pour l'avaler.

Mais voilà qu'un jour, des moines qui transportaient les reliques de saint Magloire (ancien évêque de Dol inhumé sur l'île de Sercq) pour les offrir à l'abbaye de Lehon furent surpris par la nuit du côté de Pleudihen. Avant de s'endormir à la belle étoile, ils déposèrent le reliquaire dans un arbre afin de le protéger d'éventuels voleurs ou des chiens. Et voilà qu'au matin, l'arbre était chargé de fruits merveilleux : les pommes à cidre de Pleudihen.

Avec le temps, ces pommes devinrent si abondantes et si renommées dans toute la contrée qu'on les exporta jusque par ici, par gabares chargées à couler bas. Ah! Cette odeur de cidre flottant à l'automne sur les quais de Paimpol, de Loguivy, de Lézardrieux et de Camarel ! Quelles promesses d'ivresse !

2) Le succès phénoménal du cidre en Bretagne (apogée vers 1920)

Bref, au cours des siècles, le cidre avait fini par s'imposer comme la boisson emblématique de la Bretagne et les Bretons y prenaient tellement goût que, toute médaille ayant son revers, l'ivrognerie était devenue leur principal défaut. Cette accusation, ont dit certains, est fausse car basée sur les apparences trompeuses : les bretons produisaient certes beaucoup de cidre, mais ils le buvaient peu au quotidien car ils le réservaient pour la vente. Ce n'est que si l'occasion se présentait qu'alors, là, on en consommait d'énormes quantités et vite !

D'autres ont avancé un argument contraire : cette ivresse était due à l'isolement des bourgs et des villages. On avait du mal à écouler la production, alors on la consommait sur place et tout le monde s'y mettait : hommes femmes et même les enfants à qui on apprenait très tôt à boire. O. Perrin, auteur de *la Galerie bretonne* a dessiné une scène qu'il définit comme l'une des plus importantes de la vie des bretons : la première leçon d'ivrognerie d'un petit garçon !

Peu importe ! **s'il y a du cidre, c'est pour qu'il soit bu.** Si ce n'est chez soi, c'est « dehors », c'est à dire chez les autres. Mais il faut bien rendre les tournées et tôt ou tard, arrive le moment d'inviter les autres « chez soi » ! Il y a aussi les cabarets où là aussi, les tournées se succédant, les consommateurs bien souvent ne regagnent leurs foyers que dans un état d'ivresse complète .

Au tournant du XXème siècle, le cidre est devenu la boisson quotidienne et générale. Il a aussi et surtout l'avantage de ne pas être cher.

Un cabaretier de Plounez, Yves-Marie Guilcher, fait ainsi la réclame (rimée) de son cidre :

*« A vendre demi-cidre,
Daou gwenek eur litre
Ha gant pur awallou,
Le litre 4 sous »*

C'est pas cher, vraiment (d'où l'expression « *Ça ne vaut pas un coup de cidre* »). Mais c'est encore trop cher, puisqu'on signale de temps en temps à la même époque des vols de cidre dans des celliers (par exemple à Landouézec en 1907). Mais il y a un meilleur investissement possible, si on a la patience d'attendre, c'est de voler carrément les pommiers nouvellement plantés, comme à Kerloury en janvier 1921, comme nous l'annonce le Journal de Paimpol.



En général, à cette époque, au cabaret (*ostaliri*), c'est « 2 sous la bolée et 2 bolées pour 3 sous » Et quand on dit que telle ou telle chose « *ne vaut pas un coup de cidre* » c'est aussi bien pour dire que ça ne vaut pas grand'chose que son contraire : rien ne peut être aussi bon qu'un verre de bon cidre et, à la fois, être si peu cher !

Donc les occasions de boire sont nombreuses et il vaut mieux prévoir : à une époque où l'immense majorité de la population est agricole, toute ferme doit avoir son verger pour la consommation domestique, sinon, en cas de mise en vente, elle ne trouverait pas preneur.

(photo – collection privée)

Avant de partir au travail, aucun ouvrier n'irait à sa journée s'il n'avait pas sa ration de cidre assurée. On parle même de celui-là qui pour ne pas s'embarrasser de bouteilles, les vidait d'un coup avant de partir aux champs! On parle aussi de ce patron de sablier sur le Trieux qui, travaillant comme trois hommes à lui tout seul, monopolisait un matelot pour lui remplir son verre.

Dans un texte autobiographique, le poète René Guy Cadiou décédé en 1951 se souvient du jardinier embauché par ses parents à Sainte-Reine de Bretagne : « *Le brave homme de père Cherruel entretenait les jardins, pénible effort qui nécessitait chez lui l'emploi quotidien d'une quinzaine de litres de cidre ... je le regardais boire sous les branches... il avait l'air de rire et la mousse lui chantait au coin des lèvres.* »

« *Aï eo zec'h ma 'horzayeun, ha gonéet 'm eus ma bannac'h jistr !* » *J'ai le gosier sec , j'ai bien gagné mon coup de cidre.*



Aux battages, les fermes sont « classées », « cataloguées » en fonction de leur cidre. Il y eut une fois à Plounez un début de grève car le cidre n'était pas bon, une autre fois parce qu'il n'était pas servi assez souvent ! Il faut dire que le cidre était, si possible, servi par les jeunes filles de la maison ou leurs amies et cette pause était attendue par les hommes. Peu importe s'il n'y avait qu'un verre pour tout le monde.

Au quotidien, l'expression : ***Bean tou eu beunnac'h jistr vresk?*** *Tu veux un coup de cidre frais?* sert à saluer le visiteur et l'inviter à entrer, du moins au cellier.

Le moment solennel du « marché conclu » entre deux protagonistes est aussi officialisé par une bolée de cidre, que ce soit l'engagement d'un commis de ferme ou l'engagement du marin pour l'Islande ou Terre-Neuve. En pays bretonnant on parle de « bolad », en pays gallo, on dit « bolée » ou « moque ». Le dimanche, au jeu de boules, aux cartes, chaque partie se conclut par une tournée de cidre. Aux fêtes et aux pardons, on annonce qu'il y aura « **bonne jotenn et bon cidre** ». Ça fait saliver avant d'y aller !

Le cidre, c'est la boisson de tout le monde, hommes, femmes et enfants. Comme au début du XXème siècle, il n'y a pas de cantine, les écoliers apportent avec eux leur casse-croûte du midi. Bien souvent c'est un morceau de pain avec un petit quelque chose, selon les moyens : un peu de beurre, un morceau de chocolat, et de l'eau, mais assez souvent du cidre dans une chopine. Certains enfants prennent pension dans un café du bourg : au café Le Gonidec devant l'église, les enfants apportent des tranches de pain que l'employée fait tremper dans une marmite pleine de bouillon et redistribue à midi. Avec ça, elle sert une bolée de cidre et le tout coûte 2 sous.

Ouvrir un café est facile.

Au début du siècle dernier, les cafés sont nombreux et il semble facile d'en ouvrir un. Voici comment est racontée l'ouverture d'un café dans un hameau de Plounez : « *Mon arrière grand père « Deu » (pour Le Deu) était mort dans un accident à la gare Montparnasse où il travaillait. Tous les gens de la gare se cotisèrent et donnèrent l'argent à la veuve. Comme elle était de Ploubazlanec, elle revint en Bretagne, s'installa à Plounez dans une maison de Kerloury, acheta une barrique de cidre et un cochon qu'elle tua et débita, et ce fut le début du commerce. Sa fille Virginie le Deu prit la suite jusqu'à ce que, âgée, elle vende à madame Le Meur.* »

L'aménagement de la salle ?

Rien de plus facile : en s'établissant, Maïañ *Ti Kouec'h* (Marie-Anne ti Crec'h, « Marianne du haut de la côte ») à Kergrist ajouta une ou deux tables et bancs dans sa grande salle donnant sur la route, quelques étagères pour les verres et les bouteilles, fit entrer la barrique de cidre sans qu'il soit nécessaire d'élargir la porte et la cala sous l'escalier. Le crucifix orné du buis bénit resta accroché à sa place, de même que le pot suspendu de Maïkreisteiz devant la fenêtre. Mais sur un mur, elle fixa

une « réclame » pour une marque de charrues et sur un autre, une affiche qu'elle réalisa elle-même : un coq aux couleurs vives avec l'avertissement : ***Pa ganno ar hog-man, aman e vo roet termen*** . Le meuble de la machine à coudre *Pfaff* resta près de la fenêtre. Dehors, on mit quelques anneaux pour attacher les chevaux et ce fut tout.



Quand ce coq chantera, ici on fera crédit

Parfois, mais pas chez Maïan Ti Couec'h, il a fallu élargir la porte à la dimension et à la forme de la barrique à faire entrer.

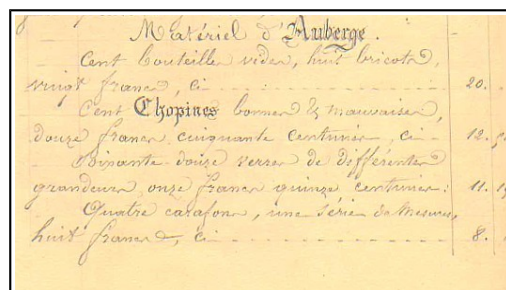


Un inventaire après décès permet aussi de connaître l'équipement d'un café du bourg en 1886

Il y a bien sûr le pressoir et ses accessoires (un moulin à pommes, 3 cuves et 6 fûts vides entre autres) et, dans le cellier, 10 fûts de cidre, contenant ensemble 67 hectolitres 80 litres .

Dans la maison, sous le titre Boissons diverses et matériel d'auberge, on trouve :

- 98 litres (de vins?) ordinaires
- 30 litres de vins fins
- 6 litres de rhum
- 15 litres de liqueurs diverses
- 70 litres d'eau de vie
- 7 tables d'auberge et 13 bancs
- 100 bouteilles vides
- 100 chopines bonnes et mauvaises
- 72 verres de différentes grandeurs
- 14 carafons et une série de mesures.



On remarque l'écrasante proportion de cidre dans le « stock » de boissons, (même si le vin est sans doute acheté au fur et à mesure des besoins). Par ailleurs, en cas de rupture de cidre, il est possible d'en acheter à des cultivateurs ou chez des cidriers.

(Merci à Yvon Connan pour cette documentation tirée de ses archives familiales)

Les cafés sont si nombreux qu'il serait difficile de les recenser tous, tant certains semblent n'être qu'une pièce dans une maison particulière. Très peu ont d'ailleurs une enseigne. Ils ne sont connus que par le nom du maître ou de la maîtresse des lieux : « Ti Soaz », Ti Kato Pont », « Ti Olieur ». Juste après la première guerre, il y avait entre le pont de Plounez-Lezardrieux et la place du Martray un grand nombre de cafés, dont les plus importants étaient tenus par des membres (plus ou moins proches d'une seule famille, la famille Kerjolis :



* Place du Martray : Soizig Kerjolis (née Kerjolis et veuve d'un Kerjolis décédé en mer)

* Pencrec'h : café tenu depuis 1915 par Maria Kerjolis (veuve de guerre de Jean-Baptiste Josse) puis par sa fille : Marie-Josée. Ce café était annoncé par une rosace peinte sur la cheminée qui se voyait depuis le bas de la côte en quittant Paimpol.

- * Croix Barillet : café tenu par Melañ Goaster mariée à un Kerjolis.
- * Kergrist : café-épicerie tenu par Marie-Annick Guillou mariée à Yves-Marie Kerjolis
- * Le Pont : café-épicerie tenu par Marie Kerjolis mariée à Joseph Martin.

La plupart de débits sont aussi de petites épiceries (aussi bien dans le bourg que dans les hameaux) souvent approvisionnées par la maison Guillou Le Marec .

L'OBSESSION DU CIDRE

Le cidre du poilu !

On a vu que la consommation de cidre atteint son apogée en Bretagne au début du XXème siècle et a duré jusqu'entre les deux guerres.

Les études et les rapports parlent toujours de « surconsommation » et des risques qu'elle entraîne. Les autorités se plaignent que « **l'ivrognerie est le vice du pays** » et que cela peut mener à la misère, la débauche, le crime et la mort. A lire ces rapports, les bretons dans leur ensemble sont tous « ivrognes ».

Mais derrière ces synthèses et rapports officiels gonflés de statistiques, de tableaux et de considérations générales, que sait-on de ce que le cidre représente pour le breton lui-même ? Lui a-t-on même jamais donné la parole ?

Il a fallu la première guerre mondiale pour entendre le Breton « de base » en parler, ou plutôt pour le lire. Sans cette guerre qui a éloigné tant d'hommes de chez eux et les forçait à écrire, on n'aurait jamais eu ces témoignages émouvants et personnels de leur attachement à leur boisson favorite. C'est ce que montrent ces extraits de lettres écrites en français mais pensées en breton par trois frères de Plounez mobilisés en même temps, Gilles, Toussaint et Alfred, Goanvic dans leurs échanges avec leur sœur Maryvonne et les voisins de leur hameau de Landouézec. [orthographe et tournures de phrases respectées]

1914 :

Carte postale de Paimpol expédiée à Gilles, mobilisé à Vitré, par Emile Le Vay un voisin de Plounez, le 11 octobre

« J'ai reçu ta lettre ensemble qu'avec Alphonse. Nous sommes tous en bonne santé en désirant que tu sois de même. Je te dis cher Gilles qu'on a arrivé fait beaucoup de cidre chez nous pour les trois bleu quand il arriveront à la maison. Tu dis à Marie que tu as hâte d'aller goûter son cidre »

Lettre envoyée à Gilles par madame Veuve Marie Ernault ,une voisine de Plounez le 21 octobre :

« Cher Gilles, je te dis que nous sommes en bonne santé en désirant que tu sois de même. Je te dis qu'on a fait beaucoup de cidre et il faut te dépêcher de venir en boire. Encore j'en ai à faire »

Lettre envoyée à Gilles par Gilles Ernault un voisin de Plounez le 3 décembre :

« On a eu une lettre avec Emile et Alphonse et il disait qu'il avait hate de venir gouter le cidre à la maison et Alphonse disait que les boche qu'ils reculaient toujours.»

Lettre envoyé à Gilles par son frère Alfred, le 5 décembre :

« Si au moins il n'y aurait pas eu cette malheureuse guerre tu serais à la

maison aussi et on aurait bu un coup de cidre ensemble, voilà 2 ans passés qu'on ne s'est pas vus et je serais été content de te voir. Moi je bois toujours du cidre et Toussaint fait aussi. Si tu serais été au moins avec nous boire une bolée. Sans ces maudits allemands on serait été. Enfin cher frère ça finira. Aussi il ne faut pas se décourager on reviendra ensemble encore boire du cidre au pays. »

1915

Lettre de Mme veuve Ernault à Gilles , hôpital militaire de Bourgneuf Creuse Plounez le 4 janvier :

« Je réponds à ta lettre qui nous a fait grand mal de recevoir sachant que tu étais à l'hôpital... Noël s'est passé aussi et il y avait pas messe de minuit cette année et toujours je voudrais bien que tu viendrais nous voir et je te donnerais un bon coup de cidre.»

Carte de Toussaint, mobilisé au 71ème Régiment de ligne, adressée à sa sœur à Plounez, 8 mars :

[Après manger], exercice jusqu'à 4 h. ½ et à 5 h., on est libre d'aller se promener en ville jusqu'à 8 h. du soir. On a le café le matin du thé 2 fois par jour et du cidre à midi ; pour la nourriture, on est bien nourri 2 fois par jour. »

TOUSSAINT à sa sœur le 17 avril :

« Nous partons pour Lamballe. Il paraît qu'il y a meilleur cidre là qu'ici à Saint Briec. Aujourd'hui nous avons eu marche de 7 h à 11 h , 18 km.»

TOUSSAINT à sa sœur le 22 Avril

« Lamballe. Je suis arrivé ici Lamballe. il y a 20 km de distance et faire ça avec le sac complet sur le dos c'était un peu lourd mais je n'étais pas trop fatigué car on chantait on buvait et on rigolait le mieux possible pour passer le temps. Du cidre, il y en a ici du bon à 3 sous le litre et 1 sou la bolée sous ce rapport j'aime bien être venu ici car le temps est chaud et beau ces jours ci et comme ça on pourra se désaltérer après l'exercice ».

TOUSSAINT à sa sœur [de Saint-Briec, s.d., arrive le 2 juin

« Je suis arrivé à Saint Briec encore une fois nous avons rentré de bonne heure dimanche. J'avais un peu bu mais les autres aussi avaient presque une cuite. »

TOUSSAINT à sa sœur. Saint Briec le 7 juin :

« Je suis arrivé ici à la caserne hier soir très bien. J'avais un peu bu mais toute même pas comme l'autre dimanche heureusement. »

TOUSSAINT à sa sœur, le 1er Août :

« Nous avons voyagé beaucoup depuis la dernière fois que je t'avais écrit. Ici dans ce pays de plaine, c'est très drôle en comparaison de chez nous : on fait du chemin aisément, 3 à 4 km sans trouver une seule maison puis on arrive et on les trouve groupés dans un seul tas ressemblant à un bourg. Dans ce pays du nord, on ne trouve pas de cidre mais de la bonne bière à 3 sous le litre ; on peut en obtenir aisément. »

TOUSSAINT à sa sœur le 26 aout :

« Je suis toujours en Argonne. Cette nuit il y a eu tout même une vive fusillade,... Alfred se souvient encore du temps où nous faisions du goémon à Yves Cavorzin et du bon cidre que nous avions bu chez lui. »

TOUSSAINT à sa sœur le 6 Novembre :

.... « Félix devra trouver le temps long dans un dépôt car lui qu'aimait le cidre devra regretter les bolées aussi. »

TOUSSAINT à sa sœur le 28 novembre :

« De Fenche Berre et de sa femme j'avais reçu une carte aussi ils me disaient qu'ils n'avaient pas pu aller te voir encore parce que dit-il le cidre est très bon et il était à moitié plein tous les soirs ; ma foi il a bien fait de profiter car s'il sera obligé de venir au front encore il n'aura plus rien pendant l'hiver. »

ALFRED à sa sœur le 30 Novembre :

« Je suis toujours ici en Belgique. J'ai bien hâte d'aller faire une tournée à la maison quand même pour goûter le cidre encore.»

TOUSSAINT à sa sœur le 27 Décembre :

« Nous sommes en tranchées. Alfred m'a écrit de la maison aussi il me disait que le cidre était bon car presque tous les jours il était saoul disait-il. Ma foi, il a bien fait aussi de boire un petit coup car le temps qu'il a passé en Belgique là bas il en a vu aussi de toutes les manières presque sûr. »

1916

TOUSSAINT à sa sœur Le 15 Mai

« Les choses renchérissent tellement surtout ici dans la zone des armées on ne peut trouver toujours ce qu'on veut : le litre de vin qu'on payait il y a deux ou 3 mois quand on était à Sainte Menehould de 17 à 18 sous on le paye ici 25 sous et heureux encore de pouvoir en avoir de tant à autres quand on le peut et puisqu'il n'y a ni cidre ni autres boisson on est forcé de faire avec bien qu'il est cher¹. »

Comme on le voit, le cidre est d'une grande importance dans les lettres : en parler c'est maintenir un sujet de conversation qui est quotidien quand on est au pays ; c'est évoquer les habitudes familiales, les rapports de bon voisinage, les moments partagés au travail, au repos ; c'est aussi avouer -et justifier- les excès de consommation ; en bref, c'est entretenir un semblant de vie locale et sociale. Et espérer voir ce temps-là revenir pour recommencer comme avant.

1 Toussaint laisse percer son mécontentement. Paul Sébillot a recueilli un conte qui relate, avec humour, la mauvaise humeur d'un autre soldat breton venu annoncer au roi de France une victoire de son armée sur les Anglais. Pour le remercier, le roi le fait asseoir dans la cuisine du palais devant un copieux repas où il y a du pain blanc, des viandes douces et une bouteille de vin. Le soldat breton réclame du cidre, que bien sûr personne ne peut lui trouver. « *Le monde sont bien menteurs tout de même, grogne-t-il en se versant quand même du vin, i' disent qu'y a de tout à Paris et n'en n'y trouve pas sieurement une pauv' goutte de cid'e !* »

Juste après la guerre, le cidre restera quelque temps encore la boisson « officielle » des Paimpolais « pour qui nulle autre boisson n'est comparable » comme le rappelle un article du *Journal de Paimpol* à la date du 18 octobre 1919 :

« CIDRE NOUVEAU »

Le commerce des pommes à cidre commence bat son plein à Paimpol en ce moment.

15 petits bateaux de pommes sont entrés cette semaine dans le port, on en comptait 25 il y a 8 jours, plus les quelques arrivages par voie ferrée.

On n'avait pas encore vu pareil mouvement. Il est bon de dire que par suite de la pénurie de pommes l'an dernier, les celliers et les caves ont été mis complètement à sec et les marchands avaient dû faire venir, les derniers temps, du cidre de Normandie.

La récolte étant bonne cette année, les gens du pays de Goëlo et surtout de la région paimpolaise, pour qui nulle boisson n'est préférable au cidre, s'empressent, malgré la cherté des pommes (12 fr. les 50 kilos) de remplir leurs tonneaux, pour rattraper le temps de disette où ils étaient obligés d'avoir recours au pinard ou à une boisson hygiénique quelconque.

Le cidre de la dernière saison avait atteint un prix des plus fabuleux. La barrique se vendait couramment 250 à 260 fr. ; la bolée, 5, 6 et même 7 sous, suivant la qualité ; le litre 1 fr 50 ; le cidre bouché 2 fr. le litre.

Où est-il le temps où l'on payait 6 liards la bolée ? »

Malgré les prix qui flambent, la consommation de cidre continue d'augmenter, si bien qu'il faut des quantités de pommes et que l'on plante des vergers à tour de bras ! Qui dit verger, dit pomme. Le moment est donc venu de dire ici quelques mots à propos des pommiers et de la pomme.

III) DE LA FLEUR à LA POMME

« *Le cidre, c'était quelque chose ! Et les pommes, donc !* », entend-t-on dire, quand les mots manquent pour dire tout le bien qu'on pense des pommes. D'ailleurs, on dit en breton que le pommier (mot féminin dans cette langue) est **mamm an avaloù**, *la mère des pommes*. Il faut l'aimer, l'entourer, le protéger. Il faut qu'il soit « fertile ». Et si on le traite bien, il tiendra sa promesse, et pour une pomme vue à la Saint-Jean, il y en aura cent à Noël comme dit le dicton.

De même, on dit du cidre qu'il est **gwad an avaloù**, *le sang des pommes* ! C'est dire la force de l'image. « **Goad Avalou** », c'était entre les deux guerres le nom d'une auberge de Minihiy Tréguier. Le jour du pardon de Saint-Yves, des familles de Plounez y laissaient cheval et char-à-banc et venaient s'y restaurer le midi.

La création d'un verger et le greffage des pommiers réclament le plus grand soin. **Etienne Brigand**, grand expert de la pomme devant l'Éternel et figure bien connue dans la région excellait dans ces deux tâches ! Il affirmait aussi que greffer des pommiers était un travail de Vendredi Saint :

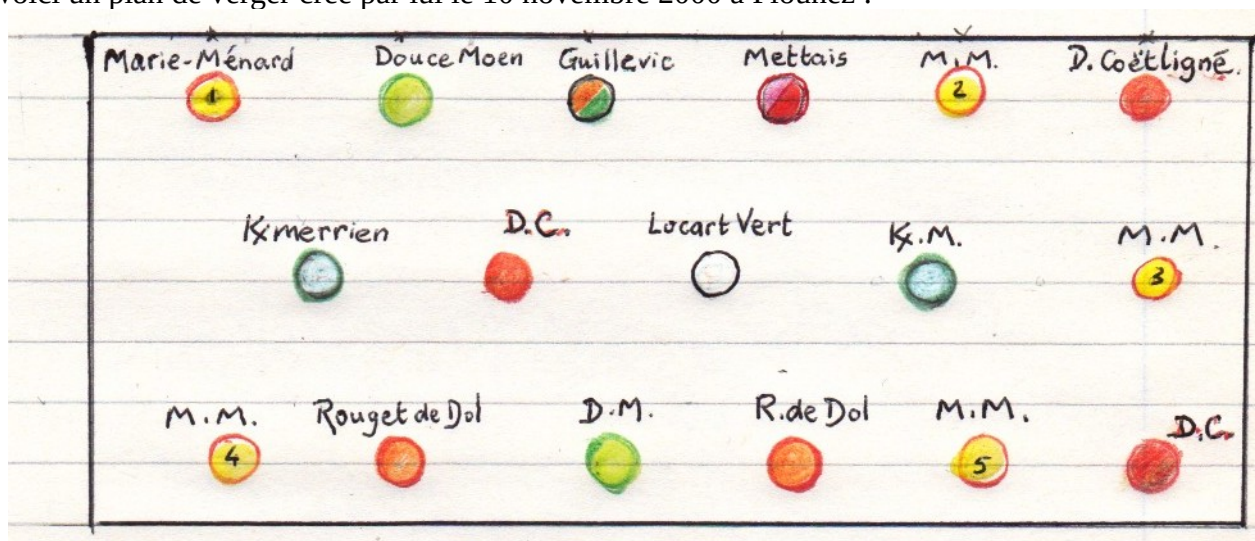
en effet, il fallait, ce jour-là, jeûner toute la journée et ce travail, peu fatigant mais réclamant de l'attention, faisait oublier la faim.

Un bon verger doit présenter un mélange subtil de variétés de pommes et là encore, Étienne savait trouver les variétés conformes au goût du client.



Étienne Brigand aux commandes !

Voici un plan de verger créé par lui le 10 novembre 2000 à Plounez :



Puis il faut laisser faire la nature et l'observer. Quand vient le printemps, il faut surveiller si les feuilles ou les fleurs apparaissent en premier. Joseph Henry de Kergoat le rappelait avec ces quelques dictons (mis ici phonétiquement pour garder la prononciation du Goëlo) :

Eun iveur jistr a né keu (An ever jistr a nevez keñ
Pe deu eun dayou rog(t) eu bleu Pa deu an delioù araok ar bleuñ)

Le buveur de cidre a du chagrin
 Quand il voit les feuilles avant les fleurs

Pe deu eu bleu rog(t) eun dayou (Pa deu an bleuñ araok eun delioù
An iveur jistr nem hoerzou Eun iver jistr 'nem c'hoerzho)

Quand viennent les fleurs avant les feuilles
 Le buveur de cidre se réjouit

On peut le dire autrement :

Bean zou bleu, bean vou avalou, hag a jistr leizh ar kof a vou.

Y'a des fleurs, y'aura des pommes, et du cidre plein le ventre

et même le chanter, sur l'air des litanies des Rogations :

Bleu zo, avalou vo

Y'a des fleurs, y'aura des pommes

Pifadou vo,

Y'aura des cuites

Téo Kamus Domino

Te Rogamus audi nos

(jeu de mot entre un prénom et un nom de famille (imaginaires?) et la formule latine de la litanie.

Mais attention au 1er mai : ***Brumen deiz kentan miz me, eu Gallouis a pil o gwrage***

(brumenn deiz kentañ a viz Mae, ar Gallouisa pil o gwragez)

S'il fait de la brume au 1er mai, les « Gallo » (les habitants de Haute-Bretagne) battent leur femme car la brume du 1er mai tue les jeunes fleurs de pommiers. Pas de fleurs, pas de pommes ; pas de pommes, pas de cidre, les hommes sont de mauvaise humeur et battent leur femme. Mais s'il y a des fleurs, c'est pas mieux : les fleurs donnent des pommes qui font le cidre qui saoulent les hommes et les rendent querelleurs

Apprécions alors à sa juste valeur cet éloge du cidre fait par un autre Plounézien pur jus (de Kergrist). Après une gelée du mois de mai qui venait de griller ses patates, il s'écria :

« Ça me serait égal si toutes les patates gelaient et qu'il ne resterait que des pommes pour faire du cidre. J'aimerais même qu'il y ait tellement de pommes à cidre qu'on ferait de la soupe avec. »

Pour éviter le pire, c'est à dire le gel, on peut faire appel à de puissants intercesseurs, tel saint Maudez. Écoutons M. Albert Closier, 77 ans, village de Saint-Maudez à Trébry - juillet 1997 :

« Dans la chapelle Saint Maudez de Trébry, il y avait au dessus de l'autel une statue en plâtre de saint Maude. Tous les ans, dès que les pommiers étaient en fleurs dans le clos derrière la maison, mon père, Mr Victor Closier, mort en 1950 âgé de 72 ans, descendait le saint, et l'emmenait dans le verger. Là, il coupait une petite branche de pommier en fleurs qu'il fichait dans la main du saint en disant : « C't'année, saint Maodé va nous apporter des pommes. » Eh bien, il y a toujours eu des pommes à la ferme pour le cidre ! »



Mme Rio, également de Trébry, confirme la confiance mise dans les saints : « On disait : " Saint Mathurin, donnez-nous du bon blé naï à nous et Saint Maodé, donnez-nous des pommes". »

**L'automne arrive, il est temps de ramasser les pommes chez Jean-Pierre et Eliane.
Et après le travail, il y aura un bon repas pour toute l'équipe. Et le tout dans la bonne humeur.**

Une fois ramassées, il faut les laisser bien mûrir en tas à l'air libre. Et pour que le cidre soit meilleur, il faut même, dit-on, qu'il y ait parmi elles quelques pommes « pourrites » comme disent les enfants du pays Gallo :

Justement, connaissez-vous cet échange verbal et espiègle avec un enfant :

- *Veux-tu une pomme ?* lui demande-t-on sur un ton enjoué,

- *oui* répond l'enfant,

- *Pas de chance*, lui dit-on alors d'un air dépit. Et tout en pressant avec les index les deux joues gonflées pour en expulser l'air bruyamment, on ajoute : « *elle est « pourrite »* »

Aussitôt, l'enfant de lui-même rejoue la scène et dit à son tour : « *elle est pourrite !* »

IV REVENONS AU CIDRE

(Le processus de fabrication du cidre n'est pas décrit ici: en fin d'article quelques orientations de lecture permettront aux lecteurs intéressés d'en savoir plus.)

Le moment venu de faire le cidre, on va broyer les pommes, puis faire la motte, et observer le premier jus couler dans la demi barrique spécialement découpée et positionnée pour recevoir « gwad an avaloù »



M et Mme Bihannic regardent couler les premières gouttes de « gwad an avaloù »

Cette 1/2 barrique a été préalablement mise à tremper (à « stanker ») dans le lavoir pour que son bois gonfle et la rende étanche. Une telle embarcation est de nature à éveiller des vocations de marin comme le montre cette photo prise près d'un lavoir de Landouézec.



naissance d'une vocation
(photo : coll. privée)

Quant au marc de pomme, il va être donné aux bêtes ou bien, parfois hélas, il servira à attirer des oiseaux affamés sous un piège grillagé.

Autre moment important : quand le cidre se met à bouillir, il faut surveiller la formation de la lie qui va être rejetée par la bonde : M. Huon semble satisfait du résultat :

M Henri Huon semble content de la façon dont son cidre bout



Quand le cidre est tiré, c'est comme pour le vin, il faut le boire. Mais pas tout seul car le cidre libère la parole, et la parole est faite pour être entendue.

Hadvern (adverenn) : la collation chez Ismaël à Kergoff, Plounez



V) BRÈVES DE CELLIER

Cette dernière remarque nous amène à raconter ce qui était dit et entendu au cellier en partageant des bolées, ou autour du pichet sur la table ou encore autour du cruchon pendant la pause aux champs. Chacun y va de sa petite histoire, anecdote, bon mot, saillie :

Première série d'histoires

Du cidre, il en faut pour tous les goûts : il y a du cidre de femme, du cidre de curé, du cidre pour touristes, du gros cidre, du p'tit cidre, du cidre doux avec les châtaignes (comme le chantait Théodore Botrel), celui qui va avec la jotenn les jours de pardon (mais pas que), il y a encore celui qui monte à la tête et celui qui « tape à la braguette » excusez l'expression!, Il y a celui qui a été **baptisé** (on a mis trop d'eau dedans). Figurez-vous qu'à Kergrist une fontaine protégée par une statuette en bois, était souvent visitée par un patron de café qui baptisait trop son cidre. Les clients mécontents punaisèrent un message dans le dos du saint : « **Je suis un saint bien idiot de donner de l'eau à ce bistrot** » Le message fut transmis...

Il est cependant des fontaines qui donnent une eau d'excellent goût, telle celle de Traou-Vola à Plouézec :

**Dour vantan Traou Vola
A dal gistr ha bara**

*L'eau de la fontaine Traou Vola
Vaut du cidre et du pain.*

De toute façon, quand on a renversé son verre de cidre, (ou qu'on a trop « galiotté » (secoué le pichet) comme on dit en pays Gallo, on n'a plus le choix:

Jistr fotet ne dalv ket dour

Cidre renversé ne vaut pas l'eau.

Mais ne parlons pas de catastrophe, et revenons-en au cidre, lui qui réjouit le coeur et délie les langues.

Tout pouvait être bon pour descendre quelques chopines : il y avait ce vieux Plounézien qui était aussi grand que sa femme était petite et ronde. Quand cette dernière lui reprochait de trop boire

de cidre et le menaçait d'un coup de *skulou* (chiffon pour faire la vaisselle), il lui répondait « **C'est pas de ma faute si j'ai une femme qui me rappelle la barrique.** »

Le vieux Vanch, grand pêcheur s'il en fut, ne faisait nullement secret de ses goûts et avait appelé son canot **Gistr mad.** « *Mais il aimait bien le vin aussi* » avait ajouté son vieux voisin.

Lors des veillées mortuaires, le cidre permettait d'agrémenter la soirée. Gare tout de même au retour : **N'eo ket trawalc'h kargan! Charriad vez d'ober C'est bien beau de charger, faut transporter aussi.** Et quand un mari rentrait trop éméché d'une telle veillée, sa femme l'accueillait fraîchement :

Tom eo dit! Bed out chomet c'hoas da welc'han e dreid da Ujèn *T'es chaud! T'es encore resté laver les pieds d'Eugène [dans le cidre].* Cette expression parodiait la prière en faveur du défunt : « *Sang du Christ, lave son âme* ».

Autre histoire macabre : Le vieux Fich Koz revenait de jouer aux boules à Talavera et rentrait chez lui à Plounez. Il arriva blême à la maison et dit à sa femme « *En passant le gué sur le Straou, j'ai croisé notre voisin, habillé de ses plus beaux vêtements, souliers cirés et chapeau noir à ruban de velours qui me dit en avançant le bras : « Je suis mort et je suis venu te serrer la main. » La main était glacée* ». Entendant cela et troublée pour de bon cette fois, la femme de Fich Coz, n'osa pas invoquer le cidre comme elle le faisait d'habitude. Le lendemain matin, la voisine vint avertir le couple que son mari était mort de la veille au soir. »

Mais il y en a qui seraient revenus de l'au-delà : « *C'est qu'il devait avoir soif* » déclarait, pas plus étonnée que ça, cette femme qui avait vu de ses yeux vu son défunt mari, assis à sa place à la table de la cuisine devant un verre de cidre. Comme quoi l'eau de là ne valait pas....un coup de cidre d'ici!

Allons à Lanleff. Du temps où un château dominait le site de Coatmen, sur les rives de la rivière, une dame blanche apparaissait certains soirs au sommet de la tour crénelée. Personne n'osait dire qu'il l'avait vue car la sentence tombait tout de suite : **Re a gistr t'eus evet** *T'as bu trop de cidre.* On aurait dit sans doute la même chose à celui (ou celle) qui prétendait avoir vu Madame de Boloï apparaître en lapin blanc et courir autour de son ancienne demeure de la Roche-Jagu

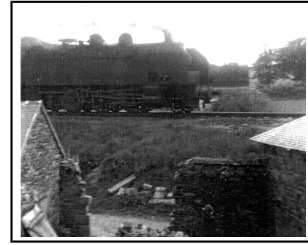
Quant à la **dreuz yaoted** *l'herbe de travers*, elle était, dit-on, une bonne excuse pour certains buveurs qui ne rentraient qu'au petit matin. C'était une herbe magique qui ensorcelait, égarait celui qui marchait dessus : impossible de trouver la sortie d'un champ, de sortir d'un fossé, de franchir une barrière ou de retrouver son chemin. Épuisée, la « victime » de l'herbe tombait de sommeil jusqu'au lever du jour. C'était vraiment pas de chance.

Entre les deux guerres, on parlait aussi de cette femme qui aimait tellement le cidre qu'elle n'avait pas dessoûlé depuis la victoire en 1918. C'est donc vrai, disait-on, que l'alcool conserve. Mais ce n'est pas toujours le cas : certains buveurs tombés dans un comas éthylique devaient d'urgence être mis sur un tas de fumier chaud pour ne pas mourir et ça ne marchait pas toujours.

À cheval malade, remède de cheval : une rasade de « lambig » bien dosée dans un bon bol de cidre chaud remettait la bête patraque sur pied en peu de temps, et ce qui était bon pour le cheval l'était aussi pour son maître.

Le patron d'une ferme de Plounez qui bordait la voie ferrée échangeait parfois contre une bouteille de cidre quelques morceaux de charbon lancés par le chauffeur : il fallait fixer la bouteille au bout du fil d'une canne à pêche et la balancer adroitement au passage de la locomotive. « C'était devenu un jeu. »

(photo, collection privée)



Voici une deuxième série d'histoires, tirées du même tonneau

Au tout début du siècle dernier, et même un peu avant, deux Plounéziens, M. Le Varat et M. Guilcher, manifestation amateurs de cidre fait maison, eurent les honneurs de la presse locale .

M Le Varat, originaire de Plourivo, fut le premier directeur et instituteur public de l'école des garçons quand elle fut laïcisée. Il aimait enseigner autant qu'il aimait faire son cidre et il excellait également dans les deux arts ! Un ancien élève racontait que lorsque son maître faisait son cidre, il donnait du travail écrit à tous les élèves et s'absentait pour aller « tirer sur la barre » du pressoir. Son savoir-faire fut récompensé en 1913 lorsque la société nationale d'encouragement à l'agriculture lui décerna la médaille de bronze, grand module, pour ses travaux cidricoles.

Pour être complet, il faut ajouter qu'en 1894, l'Inspection académique avait félicité le même M. Le Varat instituteur à Plounez pour la bonne direction de son école, son enseignement donné avec méthode et entrain, son dévouement à ses fonctions et pour les excellents résultats qu'il obtient ».

Un autre personnage marqua la vie locale, à la même époque, par son originalité : c'est **Yves-Marie Guilcher** qui tenait le café À LA CROIX KERALLAIN DE PENVERN au sud de Plounez et aimait lancer des paris comme celui-ci relaté dans le Journal de Paimpol :

En Octobre 1904, Yves-Marie Le Guilcher, décrit comme un « solide breton trapu au torse d'athlète et à la belle barbe grisonnante » lance le défi de moudre, en 95 minutes, 2500 livres de pommes à cidre puis de bâtir une motte avec les pommes broyées, filtrer le cidre qui en sortira e le mettre en fûts avec la seule aide de son poney islandais et de son chien berger.



M. Y.M. Guilcher. (Archives Presse d'Armor)

Les mises pour les parieurs étaient comprises entre 1 et 5 francs, et s'il échouait, Yves-Marie s'engageait à rembourser intégralement chaque souscripteur.

Le pari eut lieu le 17 novembre devant 200 personnes. Il suffit de 70 minutes pour le gagner. Yves-Marie « récidive » en 1906 et parie de faire, à partir de 779 livres de pommes, une barrique de cidre en 29 minutes 59 secondes, puis en 1907 de broyer 3009 livres et 99 grammes de pommes à cidre et de le mettre en cuve prêts à

faire la motte en 59 minutes 59 secondes...

À chacun son type de défi : lorsque des **gabariers de la Rance** ou autres marins faisaient escale dans quelque port à portée de son d'une église, ils se lançaient le pari d'avaler douze bolées de cidre entre les 12 coups annonçant l'angélus de midi. Cette pratique fut « exportée » par les équipages venant livrer des pommes à cidre jusque dans les ports de Paimpol et même à Camarel. Mais les records n'ont jamais été homologués. (Entretien avec Mlle Beauverger - Café du Commerce - Camarel-1999)



Mlle Beauverger-Camarel -1999

Remontons un peu le temps :

A Plouézec, dans les années 1890, c'était la coutume que le recteur, le jour de la communion des enfants, fasse entrer les communiantes au presbytère pour un goûter de pain et de cidre en attendant la grand messe à laquelle tout le monde se rend. »

A Plounez, quand Napoléon abdique en avril 1814, le roi Louis XVIII fait remplacer la Saint-Napoléon par la Saint-Louis, qui se célèbre le 25 août. Des réjouissances (spontanées?) sont organisées « ... A 5 heures de l'après-midi, toutes les autorités et 40 personnes sous les armes précédées d'un drapeau blanc et des bannières se sont rendues sur 2 rangs devant l'hôtel de la mairie d'où nous sommes partis au son des cloches et aux cris mille fois répétés de Vive LOUIS XVIII, Vive le Roi, Vive les Bourbons, pour aller mettre le feu au bûcher préparé à cette occasion. Messieurs les officiers de la Garde Nationale ont commencé par distribuer à chacun de leurs soldats une bouteille de cidre. » [Après quoi, la fête put reprendre et durer jusqu'à 9 heures du soir]

Plus anciennement, pendant la Révolution cette fois, et toujours **à Plounez**, le curé constitutionnel ne fut pas accepté par la population qui refusa de contribuer à son entretien. Alors, le 25 brumaire an 14, le conseil municipal décida d'augmenter l'octroi sur les boissons qui se débitaient dans la commune, « savoir, pour chaque barrique de cidre 3 francs, pour chaque barrique de bière : 4 francs, pour chaque litre de vin : 5 centimes, pour chaque litre d'eau de vie ou liqueur 20 centimes. » Grâce à cette archive, on constate qu'il était consommé beaucoup de bière à cette époque.

Plus anciennement encore, cette histoire vraie : on est au XIIème s., **au Pays de Galles**, un prêtre catholique fut suspendu pour avoir remplacé le vin de messe par du cidre.

Remontons encore plus loin jusque dans les âges légendaires. On a vu comment **Saint Maudez** pouvait être mêlé à des histoires de pommes et de cidre. Voici deux légendes qui mêlent quatre autres de nos « vieux saints bretons » à des histoires de cidre :

Autrefois Coadout était réputé pour son cidre et on venait de loin en chercher. Au pardon, on en buvait avec excès. C'était déjà le cas du temps où **saint Iltud** et **saint Briac** parcouraient la Bretagne. Arrivés dans ce pays, ils décidèrent de se le partager pour l'évangéliser. Mais ils avaient soif et ils burent du cidre avant de se mettre en route. Saint Iltud qui était plus petit et moins costaud que saint Briac tenait moins bien le cidre. Il se sentit fatigué et s'appuya sur une pierre au bord du chemin en haut de la côte de Penpoul. Il dit alors qu'il n'évangéliserait que jusqu'à cet endroit et dit à saint Briac de continuer sans lui. C'est pour cette raison que Coadout est plus petit que Bourbriac.. (M. C... et son neveu- 6 octobre 2000)

Quant à **saint Jorand**, il se vengea d'une agression au cidre contre sa statue ainsi que le raconte un instituteur local (Enquête instituteurs AD 1T400 – 1859) :

“Un nommé Le Saux ayant perdu sa vache se rendit à la chapelle de la Belle-Eglise avec une chopine de cidre et s’adressant au saint, il lui dit tout en lui jetant le cidre : « J’aurais mieux aimé que tu m’eus enlevé ma femme et tous ses enfants plutôt que de m’avoir enlevé ma vache. » Peu de jours après, on conduisait la femme et les enfants Le Saux à leur dernière demeure. Ce fait m’a été rapporté par plusieurs personnes qui ont vu Le Saux pleurer son malheur.”

Dans le pays de Dol, **saint Caradec** était tout autant rancunier comme le prouve cette anecdote bien connue à Roz-Landrieux. Saint Caradec, disciple de saint Samson, avait été enterré dans un cercueil de granit dans la paroisse qu’il avait jadis évangélisée. Mais les Révolutionnaires avaient ouvert le cercueil, en avaient dispersé les reliques puis l’avaient transformé en abreuvoir pour les bêtes. Mais chaque année, un des leurs se servait de cette auge pour y écraser ses pommes à cidre. Ça ne lui avait guère réussi car invariablement, dit-on « *Caradec se vengeait : le cidre devenait aigre et filait comme de l’huile* » (Glanes bretonnes - J. Mathurin février 1908)

Pour finir, vous n’imaginerez jamais comment on a pu éteindre un incendie à Saint-Samson sur Rance. Eh bien, oui, avec du cidre ! En 1862, la sécheresse avait sévi tout l’été et il n’y avait plus d’eau dans les puits. Au Châtelier, village de Saint-Samson sur Rance, un incendie se déclara, d’une violence inouïe. On ne put en venir à bout qu’en le noyant sous des flots de cidre [sans modération]! (*Lumières de Rance* -Jean Urvoy, 2010)

VI) DES BORDS DE RANCE AU GOËLO

Ce retour sur les bords de Rance nous amène à reparler du commerce des pommes. On l’a vu, les pommes de ce pays étaient recherchées par les cidriers du pays de Paimpol, car vers la fin du XIX^{ème} siècle, la consommation devient telle que les vergers du Goëlo ne suffisent pas à fournir la quantité de cidre nécessaire à la population terrienne et aux Islandais. Le cidre est en effet la boisson embarquée pour la consommation quotidienne de l’équipage (il y a aussi les eaux de vie et les stocks personnels). On parle de cidre de Paimpol, mais Paimpol n’a pas de vergers, comme l’ont bien précisé Yves et Alain Le Marec! Quant à Plounez et aux autres communes du canton, la terre est trop bonne pour y implanter des vergers en nombre suffisant.

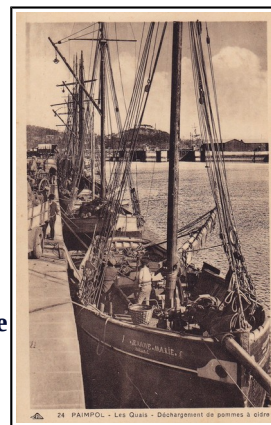
Alors, pour faire face à la demande, des cidreries vont apparaître et se charger de trouver des fournisseurs. La maison Guillou de Paimpol (créée en 1892) fait ainsi venir des pommes depuis les bords de Rance, réputées pour leur qualité.

En 1884, nous dit Mgr Kerlevoe, Paimpol fait venir 1273 tonnes de pommes plus 277 100 litres de cidre ! (il faudrait ajouter les pommes importées clandestinement pour des particuliers et débarquées dans les criques ici et là, dans le Trieux, par exemple). C’est énorme.

Jusque vers 1930, les arrivages de pommes se font par bateau surtout à partir du port de Mordrec, parfois du Port Saint-Jean à la Ville-ès-Nonais . Les chargements se font autour des cales où se pressent aussi bien des petits cotres que des sloops, des dundees et même des goélettes.



Paimpol : le quai aux pommes vers 1907 à g. (photo Torty) et un peu plus tard à droite (collection : maison Guillou Le Marec)





Quelques fournisseurs des bords de Rance
(archives maison Guillou Le Marec)

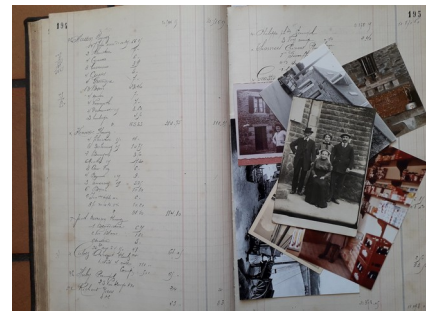
À l'arrivée, ce commerce amène une grande animation autour des bassins, comme en témoignage ce récit d'un gabarier de Lampaul (29) :

« Je suis allé à Paimpol avec la Rosalie pour faire la saison des pommes. Ça durait quatre mois. c'était la bonne vie : on faisait le transport des pommes de la Rance jusqu'à Paimpol. On chargeait à la pelle. On mangeait tous plein de pommes, c'est bon pour les rhumatismes. On buvait du cidre aussi : 3 litres le matin et 3 litres l'après midi. C'était 2 sous la bolée à Plouër et 8 à Paimpol ! Là-bas, on travaillait pour monsieur Guillou, le plus riche de Paimpol. Il avait un chapeau rond. Il payait souvent un pot sur le quai. Il faisait ça chic.... »

Autre information donnée par Olivier Vourch patron du *N.D. de Trézien* dans les années 1920 : il effectua pendant les 3 mois de mi-septembre à mi décembre 1921, une dizaine de rotations entre Plouër et Lézardrieux ou Paimpol.²

Pendant toute cette période, l'entreprise Guillou va approvisionner sans relâche les cafés et les particuliers d'un vaste secteur, comme en témoignent les registres des commandes conservées dans les archives familiales.

En parcourant un registre de la maison Guillou Le Marec au début du XX^{ème} siècle on constate cependant que la vente du cidre n'est pas l'activité principale et que le vin est fort demandé. Mais il faut rappeler que beaucoup de particuliers (cultivateurs ou non) et de débiteurs font leur propre cidre et n'en commandent qu'exceptionnellement, en cas de rupture des stocks. Ce qui est surtout commandé, c'est l'eau de vie de cidre. Il s'en consomme des quantités impressionnantes. Pour ne prendre que l'exemple de Plounez, on relève dans un registre de 1907 des noms de particuliers qui viennent régulièrement acheter leur eau-de-vie et surtout ceux des petits commerçants et débiteurs du bourg et des hameaux qui se réapprovisionnent toutes les 6 semaines environ, avec une moyenne de 120 litres à chaque visite, mais souvent plus ! Ainsi, **Mme Veuve Leff** achète 133 litres d'eau de vie le 15 février, puis 127 litres le 27 mars. **Mlle Legrand** achète 136 litres le 11 février, 118 litres le 1^{er} juin puis 251 litres le 13 septembre.. **M. Gelbon**, 136 litres le 13 février et 73 litres le 23 avril ; **le capitaine armateur** de la goëlette *Aubépine*, domicilié à Plounez, embarque régulièrement des provisions, dont 47 litres le 4 avril, 73 litres le 6 mai et... 139 litres le 13 mai. On trouve encore les noms d'autres petits commerçants ou débiteurs : **Messieurs Richard, Vaillant, Jacob-Le Roux, Kerjolis, Masson** etc.

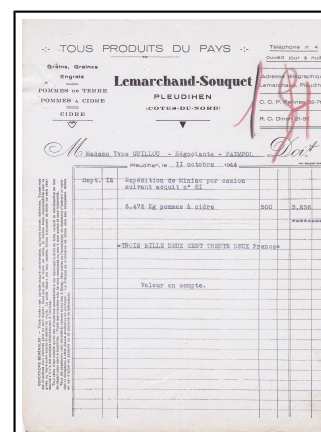
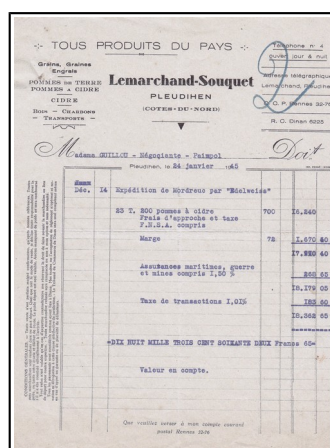
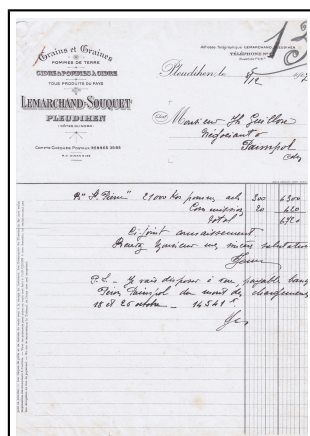


Maisons Masson - Plounez et Kervizic - Plounez
Registre de commandes , 1907 (archives maison Guillou Le Marec)

² Yann Riou- *Paroles de Gabariers* Yoran embanner 2011.

L'activité s'est éteinte progressivement, car le vin a remplacé le cidre à bord des goélettes d'abord puis dans les cafés. Un vieux capitaine se souvenait vers 1935 que dans sa jeunesse, il n'y avait que du cidre à bord « *mais il se tuait tout de suite et il fallait le jeter à la mer. Les jeunes eux ont eu du vin, une barrique de vin par homme pour la campagne* » Les côtes de Bretagne – Fl. Le Roy 1937

L'activité de transport par mer va donc décliner irrémédiablement, d'autant plus qu'elle est concurrencée par la route et le chemin de fer comme le montrent les factures ci-dessous :



(archives maison Guillou Le Marec)

En dépit de l'évolution des habitudes alimentaires, le cidre va cependant, longtemps encore, rester la boisson domestique. Dans les fermes et chez beaucoup de particuliers, les pressoirs reprennent chaque automne du service, même s'ils sont chaque année un peu moins nombreux. Aujourd'hui, on les trouve abandonnés sous des hangars eux-mêmes en ruines ou transportés à quelques dizaines de mètres sur un bout de terrain où ils restent rouiller et pourrir.



Pressoir en fin de vie
(photo : Annie Dervilly)

De nos jours, quelques amateurs et connaisseurs de bon cidre fait-maison, « à l'ancienne », continuent d'en produire et les vieux pressoirs sont même recherchés !

Pour tous les autres, reste la solution de l'acheter. La cidrerie Guillou-Le Marec, comme les autres cidriers, investissent et s'investissent pour assurer à leur produit un nouvel essor, le faire mieux connaître, relancer la consommation, diversifier les produits autour du cidre et conquérir de nouveaux marchés. Les résultats sont encourageants : le cidre a de beaux jours devant lui.

VII) LE CIDRE EN VERS ...

Jetons pour terminer un rapide coup d'oeil à quelques rimes que le cidre a pu inspirer.

Bien sûr, il y a le recueil de poèmes *La chanson du cidre* de Fr. Le Guyader (1900), mais l'auteur, dans ses vers, ne parle que de la Cornouaille et du cidre de Fouesnant. Pas un mot sur notre terroir. Passons. En revanche, Yann Nibor (1857-1947), marin et chansonnier malouin fait déjà rimer dans son poème « Islandais » **Paimpol** avec **cidre à plein bol**.

On sait que Renan, dont les ancêtres, disait-il, voyaient de chez eux le Lédano, trinquait au cidre avec ses amis lors de ses Dîners celtiques. Nul doute que c'est un verre à pied à la main que les convives célébraient cette boisson et portaient leurs toasts. Mais le faisaient-ils en vers et d'où venait le cidre?

C'est en vers qu'Anatole Le Braz (1859-1926) évoque dans son poème *À Paimpol*, les envies de cidre et les poussées d'amour au retour des Islandais. Il semble qu'alors le cidre était bu sans modération, mettant les chante-pleure³ à rude contribution :

La mer de cidre, la mer blonde
Ohé ! qu'on la vide **à plein bol**
Après nous, c'est la fin du monde !...
Et la nuit descend sur **Paimpol**.

Sur les mâtures élancées
La nuit ondule comme un dais ;
Et les filles dorment, bercées,
Sur le poitrail des Islandais.

Anatole Le Braz *La chanson de Bretagne* 1929

...ET EN CHANSONS

LE BON CIDRE DE PAIMPOL

Avant Anatole Le Bras, un poète paimpolais avait déjà fait rimer Paimpol et cidre à plein bol ; il s'agit de Ange Offret (1858-1917), le Barde Paimpolais, auteur de la chanson « le cidre paimpolais » et du refrain connu de tout un chacun. Le couplet sur les Poilus avait valu à cette chanson d'être entonnée dans les tranchées lors de la Grande Guerre et recopiée dans les cahiers des combattants :

Mes amis, **buvons à pleins bols**
L'excellent cidre de Paimpol,
Buvons tous un bon coup de plus,
C'est lui seul qui fait le poilu.

Dans tous les régiments de France
On boit du cidre paimpolais

3 Kok ar variken : la chante-pleure. C'est quoi une chante-pleure ? Le joli nom donné en pays gallo à la clef qui permet de soutirer le cidre : elle chante quand on l'ouvre pour faire couler le cidre dans le pichet, la moque, et elle pleure quand on la tourne pour la fermer ! En Goëlo (et ailleurs), on l'appelle « cok ar varikenn » . les bretonnants auront compris la grivoiserie.

Afin d'avoir de l'endurance.
Lorsque le temps est très mauvais
Avant et après la bataille,
On donne encore à nos poilus
Dans des grands seaux et dans des bails
La boisson qu'il aime le plus !

(Extraits de la chanson. Paroles Ange Offret, musique de A. Le Roy)

ME ZO MANET MINOR

Voici un court extrait de la fameuse et longue chanson « *Me a zo manet minor aboe an oad a pemp bloaz* ». Quand le jeune Yves-Marie, songeant au mariage, se présente à la ferme, est-ce pour se faire offrir un verre de cidre ou pour courtiser la jeune fille ? Peut-être les deux ? Chanson dialoguée humoristique :

Jeune homme : **Salut feumeulen youank dre gomzioù Cupidon,
Me 'm eus poañ ha nec'hamant ken eo trist ma c'halon.**

Jeune fille : **Ne gredan ket, meï, den youank c'hwi pe eur galon ken drist
C'hwi 'peus graet eur diskour 'vit kad eur beunac'h jistr
Toullet zou eur variken vad, me a gred peus klevet
War digarez ober marc'had, c'hwi torro ho sec'hed !**

Jeune homme **Na n'eo ket 'vit kad boesson on deut betek amañ.
Me 'meus okazion da feurmiñ eur c'ouldri,
E vank din mer eur plac'h a feson 'vit komans menajiñ.**
(d'après les versions de Mme Marie Paranthoen et Mme Queffoulou, Plounez)
collectage JD -1995

*« Salut à vous, jeune fille, de la part de Cupidon.
J'ai de la peine et du chagrin tant mon coeur est triste »*

*« Il ne me semble pas, jeune homme, que votre coeur soit triste
Vous tenez ce discours pour avoir un coup de cidre !
On a percé une bonne barrique, il me semble que vous l'avez entendu !
Sous prétexte de faire affaire, vous voulez casser votre soif »*

*« Ce n'est pas pour avoir à boire que je suis venu jusqu'ici.
J'ai l'occasion de louer un pigeonier,
Il ne me manque qu'une jolie fille pour commencer à tenir ferme.*

[L'affaire ne se fera pas!]

SON AR JISTR

Enchaînons avec ce couplet suivi de ce refrain d'un autre « son ar jistr »

Kanomp hidif, ma mignoned, Kanomp war an dro,	<i>Chantons aujourd'hui, mes amis, chantons ensemble</i>
Ar jistr koz hag ar jistr nevez brudet e peb bro,	<i>Le vieux cidre et le cidre nouveau renommés en tout lieu</i>
Gwellan evaj 'zo er bed-man	<i>La meilleure boisson qui soit sur cette terre</i>
Hag ouzpen ze, ar yac'husan !	<i>Et en plus de cela, la plus saine</i>

**Taol ha taol
allons ! Paotred, jistr d'an daol !**

*[Buvons] un coup et encore un coup
Allons, les gars, [mettez] le cidre sur la table !*

Ar jistr mat, gwad an avalou, sklèr evel dour aour
Dor zec'hed d'ar pinvidik kenkoulz ha d'ar paour
D'an dud vraz ha d'ar vugale,
E ro nerz, ya lein o jave.

*Le bon cidre, sang des pommes aux reflets d'or
Casse la soif des riches et des pauvres aussi bien.
Et remplit de force
Les grands et les enfants*

Ar jistr dous garg a furnez penn ar youankiz.

*Le cidre doux met de la sagesse dans la tête de la
jeunesse*

D'hon merc'hedou e ro ive gened ha koantiz
Douster a laka 'n o zelou
ha karantez 'n o c'halonou.

*À nos filles, il donne aussi grâce et beauté,
El met de la douceur dans leurs regards
Et de l'amour dans leurs coeurs*



**(collectage JD auprès de Marie Paranthoën,
assise à droite - Plounez -1995.)**

En pays Gallo, il était une tradition, oubliée aujourd'hui : dans les « Avents de Noël » ; certains soirs, des petits groupes d'hommes et de jeunes gens allaient de ferme en ferme chanter des airs de Noël. Le récital commençait par cet appel à la maîtresse de maison de leur faire bon accueil :

*Pour une pomme et pour une poire
Pour un p'tit coup d'cidre à boire,
Chantons Noël, ma commère,
Chantons Noël, la voilà. (Noël est féminin en gallo)*

*Pour une pinte et pour un pot,
Pour la moitié d'un fagot,
Chantons Noël, ma commère,
Chantons Noël, la voilà.*

(collectage JD. Région de Dol)

CONCLUSION

Plus simplement, considérons combien le bonheur tient à peu de chose, que ce soit dit en français, comme ici dans les pays de Rance, Dol, Antrain :

*Y'a du blé dans le grenier,
Y'a du lard dans le charnier,
Y'a du cidre dans le cellier,
Voilà qui fait le bonheur du p'tit fermier*
(collectage J.D. Pays de Dol-de-Bretagne)

ou en breton :

**Debomp bara, evomp gistr
Ha bevomp disoursi**

Mais quelle désinvolture chez ce jeune conscrit qui, « loin des yeux loin du coeur » préfère le cidre et le tabac à sa promesse :

Pe oan bet me partiet da ober ma honjé	Quand je suis parti faire mon service
Me ma loské war ma lec'h object ma garantié	J'ai laissé derrière moi l'objet de mon amour
- Evomp jistr ha butunomp ha bevomp dizoursi !- Buvons du cidre, fumons et vivons sans souci !	

Car il n'y a ici-bas, en plus de quelques autres peut-être, que deux vérités fondamentales, deux certitudes bien établies,

**Ar gistr zou graet 'vit bean evet
Hag at merc'hed 'vid bean karet⁴.**[prononciation du Goëlo]
*Le cidre est fait pour être bu
Et les filles pour être aimées.*

Jacques Dervilly
Bevan e Plounez

février 2022

ANNEXE

⁴ Ces mêmes vérités ont connu un regain avec la reprise par Alan Stivell de la chanson populaire *Son ar gistr* créée par J.M. Prima et J. Bernard de Guicriff(56) à la fin des années '20.



Tant qu'il y aura du blé et du cidre...

En-tête d'affiche pour une des Fêtes de la moisson organisées par le Comité des Fêtes de Plounez dans les années 1980.

* *
*

Compléments de lecture :

Le Cidre par D. Teurtie, J. Vicq M. Coudray – photos : Christophe Renault -Editions. Gisserot 2003
Manières de faire, manières de dire, expressions populaires autour du cidre par D. Giraudon in Les Cahiers de l'iroise, N°183 juillet 1999

Pom, pom, pommes, une histoire bretonne par François de Beaulieu, Ecomusée du pays de Rennes Locus Solus 2019

Du chêne au roseau – Daniel Giraudon -Yoran Embanner - 2010

Merci à la maison Guillou Le Marec (Yves et Alain Le Marec, Gaëtan Le Marec et Anne-Sophie Capitaine) pour leur accueil et pour la communication de leurs archives et photos.

Merci à Eliane et Jean-Pierre Auffret de *Bevañ e Plounez* pour les bons moments partagés avec eux grâce à leur verger !

Toutes les photos sauf mention contraire : Jacques Dervilly

Merci à Yvon Connan pour la mise en page et la mise en ligne de cet article.

* *
*